

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2006/C 128/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**Ansökan om registrering i enlighet med artikel 5 och artikel 17.2**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO "TROIZINIA"**

**EG-nummer: EL/0206/24.09.2001**

**SUB ( X ) SGB ( )**

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För att få fullständig information bör intresserade parter använda den fullständiga version av produktspecifikationen som kan erhållas av de nationella myndigheter som anges i punkt 1 eller från Europeiska kommissionen <sup>(1)</sup>.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: Ministerium för landsbygdsutveckling och livsmedel  
Direktorat för ekologiskt jordbruk  
Avdelning "SUB/SGB/GTS-produkter"  
Adress: Acharnon 29, EL-101 76 Aten  
Tfn (30) 210 823 20 25  
Fax (30) 210 882 12 41  
E-post: yg3popge@otenet.gr.

2. *Ansökande grupp:*

Namn: Sammanslutning av Trizinias olivoljeproducenter (ekonomisk förening utan vinstsyfte)  
Adress: EL-180 20 Galatas Trizinias  
Tfn: (30) 22980 26 140  
Fax: (30) 22980 22 602  
E-post: rastoni@hol.gr.  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

3. *Produkttyp:*

Klass 1-5. Oljor och fetter – Extra jungfruolivolja

4. *Produktspecifikation:*

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: Exairetiko partheno elaiolado "Troizinia"

<sup>(1)</sup> Europeiska kommissionen, generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling, kvalitetspolitik för jordbruksprodukter, B-1049 Bryssel.

#### 4.2 Beskrivning:

Extra jungfruolivolja, framställd antingen uteslutande av olivsorten Manaki eller med en tillsats på högst 50 % av olivsorten Koronéiki.

Organoleptiska egenskaper:

- Färg: gul/gröngul, beroende på fruktens mognadsgrad.
- Smak: behaglig, med söt eller bitter bas (efter några månader blir bitterheten alltmer dominant).
- Lukt: domineras av den nyskördade fruktens fruktighet

#### 4.3 Geografiskt område:

Trizinia-regionen, med olivodling och olivoljeproduktion, begränsas administrativt genom följande områden:

- a) Kommunen Methana med Methana och kommundelarna Kounoupitsa, Kipseli och Megalochori,
- b) kommunen Poros, och
- c) kommunen Trizinia med Galatas och kommundelarna Ano Fanari, Driopi, Karatzas, Taktikoupoli och Trizina.

#### 4.4 Bevis på ursprung:

Produktion, bearbetning, standardisering och paketering sker inom det definierade området. Producenterna förtecknar sina olivlundar i ett register som regelbundet uppdateras. Bearbetnings- och paketeringsanläggningarna förtecknas likaså i ett särskilt register. Registren uppdateras av direktoratet för landsbygdsutveckling. Med hjälp av registren sammanställs varje år en förteckning över mängden bearbetade oliver och mängden producerad olivolja. Alla berörda aktörer är således förtecknade i särskilda register och kontrolleras noga på att de uppfyller sina skyldigheter för att man skall kunna säkerställa produktens spårbarhet.

#### 4.5 Framställningsmetod:

##### a) Odlingsteknik

Jorden bearbetas mekaniskt utan insats av herbicider.

25 % av olivlundarna konstbevattnas med slang, punktbevattning eller vattenspridare.

Träden beskärs på lämpligt sätt, rakt och vid lämplig tidpunkt. Tillsammans med lämplig bevattning och gödsling ger detta en praktiskt taget jämn årsproduktion från olivlundarna i Trizinia.

Gödsling och växtskydd sker med skonsamma och miljövänliga metoder (ekologisk gödsling, olivflugefällor, sprutning med lockbete osv.).

##### b) Skörd

De flesta oliver skördas när färgen börjar skifta från grönt till violett. Skörden inleds i november, när frukten är lätt omogen, och pågår ända in i februari. Huvuddelen skördas i december och januari. Frukten tillåts inte bli övermogen på trädet, eftersom detta skulle leda till minskad vikt och volym, svagare lukt och surare olivolja.

Skörden sker traditionsenligt enbart med räfsor och, i mycket liten utsträckning, för hand. Skörde-metoden har en positiv effekt på produktens kvalitet och på olivträdens hälsa.

##### c) Samling – lagring

De skördade oliverna läggs i säckar av säckväv (jute), som främjar luftväxling, och tas redan samma dag till pressning. I de sällsynta fall då de måste lagras i ett dygn, placeras säckarna på pallar under tak, väl luftade och skyddade från sol och regn.

d) Bearbetning av oliver – framställning av olivolja

Oliverna bearbetas på följande sätt: övertag – matning – lövseparering – tvättning – krossning – malning – ältning – oljeutvinning ur pressmassa – slutseparering.

Bearbetningen följer alla gällande föreskrifter rörande hygien, rätt ältningshastighet (17–19 varv/min), korrekt ältningstid (20–30 min) och framför allt temperatur, som inte får överskrida 28–29 °C.

e) Paketering – standardisering

Innan olivoljan från Trizinia släpps ut på marknaden för slutlig konsumtion, lagras den i rostfria cisterner och tappas på plåtbehållare på 5 liter eller på mörka glasflaskor på mellan 0,1 och 1 liter.

Slutprodukten paketeras uteslutande inom det geografiska området för att man skall kunna säkerställa kvaliteten, kontrollera slutprodukten samt ta hänsyn till ekonomiska faktorer och fördelarna med att produkten slutförpackas i regionen.

Det anses vara både nödvändigt och riktigt att hela verksamheten utförs inom det geografiska området så att ursprungsbeteckningen skyddas och produktens kvalitet och äkthet garanteras.

## 4.6 Samband med området:

Att olivolja från Trizinia har extra kvalitet beror i hög grad på områdets särskilda klimatförhållanden, på de tillämpade odlingsmetoderna samt på hur och när skörden sker. Det beror vidare på rätt paketering och bearbetning med traditionella eller moderna metoder som följer tekniska och vetenskapliga regler.

Området är kuperat till bergigt och har måttlig årsnederbörd (cirka 550 mm). Det har mild vinter, relativt torr och varm sommar (med hela 15 % av årsnederbörden), mycket sol, måttliga torra nordvindar och kullig terräng (vilket ger olivlundarna mycket ljus och luft och som är känt för att ha avgörande betydelse för högkvalitativ olivolja). Allt detta bidrar till att göra den producerade olivoljan rik på färgämnen, ge den starkare färg samt mild och behaglig smak. Den något kalkhaltiga jorden med neutralt eller basiskt pH-värde, och de generellt höga koncentrationerna av fosfor, kalium och bor m.m. är av största betydelse och gör olivoljan naturligt klar och rik på aromatiska ämnen.

## 4.7 Kontrollorgan:

## a)

Namn: Regionstyrelsen i Aten-Pireus

Regionala kontoret i Pireus

Jordbruksdirektoratet i Pireus

Adress: Dimosthenous 1, EL-185 31 Pireus

Tfn: (30) 210 412 47 72

Fax: (30) 210 412 61 43

E-post: u15614@minagric.gr

## b)

Namn: Organ för certifiering och kontroll av jordbruksprodukter (O.P.E.G.E.P.)

Adress: Androu 1 & Patisision, EL-112 57 Aten

Tfn: (30) 210 823 12 53

Fax: (30) 210 823 14 38

E-post: agrocet@otenet.gr

## 4.8 Märkning:

Produktförpackningarna skall vara försedda med texten ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ" Π.Ο.Π. och med den information som föreskrivs i artikel 4.8 i presidentdekret nr 61/93 och i det gemensamma ministerbeslutet nr 2823003 av den 12 januari 2004.

## 4.9 Nationella krav: Bestämmelserna i lag nr 2040/92, i presidentdekret nr 61/93 och i det gemensamma ministerbeslutet nr 2823003 av den 12 januari 2004 gäller.

---